

Rezept LEBKUCHEN "Biberli"

90	g	Rohrrohrzucker
30	g	Wasser
260	g	Honig
200	g	Roggenmehl
200	g	Weizenmehl
15	g	Eigelb
10	g	Lebkuchengewürz (Nelken, Kardamon, Muskat, Zimt, Sternanis,...)
6	g	Ammonium (Hirschhornsalz)
18	g	Milch
2,4	g	Pottasche
8	g	Milch

Milch zum bestreichen
Mandeln geschält
Dickgezogene Kirschen
1 TL Kartoffelstärke

Den Rohrrohrzucker mit Wasser aufkochen, den Honig dazugeben. Ammonium mit Milch, verrühren. Pottasche mit Milch verrühren. Das Mehl sieben. Das lauwarme Zucker-Honig Gemisch mit dem Mehl verkneten. Die Gewürze mit dem Eigelb vermischen und zum Teig geben. Zuletzt die aufgelösten Triebmittel, Ammonium (Hirschhornsalz) und Pottasche unterkneten. Den noch warmen, weichen Teig in eine mit Mehl ausgestaubte Form geben und abdecken. 24 Stunden kühl rasten lassen.

Am nächsten Tag ein Stückchen des Teiges 6mm dick ausrollen und rund ausstechen. Bei 150°C ca. 8min im vorgeheizten Backrohr Probe backen. Der Lebkuchen ist richtig, wenn das gebackene Stückchen gleichmäßig in alle Richtungen aufgeht und die Ausstechkante nicht mehr sichtbar ist. Hat das Lebkuchenstück noch eine Ausstechkante muß nochmals die Halbe Menge Triebmittel, Ammonium (Hirschhornsalz) für die Höhe, Pottasche für die Breite, beigegeben werden. Der Teig muss in diesem Fall auch nochmals 24 Stunden rasten. Ist der Teig schön gleichmäßig aufgegangen, 6mm dick ausrollen und beliebige Formen ausschneiden und stechen. Vor dem backen mit Milch bestreichen. Mit halbierten geschälten Mandeln und Dickgezogenen Kirschen belegen.

Bei 160°C ca. 20 min. backen.



Für die **Dextringlasur** Kartoffelstärke in einer Kasserolle etwas rösten, mit 6x so viel Wasser aufgießen und aufkochen. Die gebackenen Lebkuchenstücke noch heiß mit Dextringlasur abstreichen.

Tip.: Für einen Biberli Lebkuchen wird die Hälfte des Lebkuchenteiges auf 2 mm ausgerollt, mit Wasser bestreichen. Rohmarzipan auf 3 mm ausrollen und auf den ausgerollten Lebkuchen legen. Ebenfalls mit Wasser bestreichen. Die 2. Hälfte des Lebkuchenteiges auch 2mm dick ausrollen. Den Marzipan damit bedecken. Über das zusammengesetzte Teigstück kurz darüber rollen. Diese Art von Lebkuchen bleibt besonders lange haltbar.

Wir wünschen gutes Gelingen und viel Spaß mit diesem spannenden Rezept

Klaus Hanauer & Team